

スノーボール16個分

材料

バター(無塩)	60g
粉砂糖	20g
a.薄力粉	80g
a.コンスターチ	7g
a.アーモンドパウダー	25g
塩	ひとつまみ
<仕上げ用>	
粉砂糖	30g
粉砂糖	小さじ2

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルにバターを入れ、泡だて器でクリーム状にして、粉砂糖を加えてよく混ぜる。
- ②①のボウルにあわせてふるっておいた a の粉類と塩を入れゴムベラで切るように混ぜる。
- ③生地に粉っぽさが無くなったら、手で生地をまとめて2等分に切る(べたつくようならラップに包んで冷蔵庫で30分冷す)。
- ④生地を台にのせ長さ12cm~15cmの棒状に伸ばし、1本を8等分に切り分け、素早く丸める。
- ⑤ダッチオーブンの中に間隔をあけて並べ、蓋をして中火(160℃)で15~25分くらい焼きます。
- ⑥焼きあがったら底網の上で冷まし、粗熱が取れたらボウルに粉砂糖を入れ温かいうちに全体にまぶしつけ、冷めたら茶こしで粉砂糖をかける。
- ⑦

ポイント

ダッチオーブンの中に 4cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 10 個置いて、中火(160℃)に予熱する。(底上げは、アルミホイルを 4cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

バターは室温に戻しておきます。

A の粉類をあわせて3回振るってきます。